

CHÂTEAU DE LA GENAISERIE

Comte de Bellefonds 2022

AOC Anjou Villages

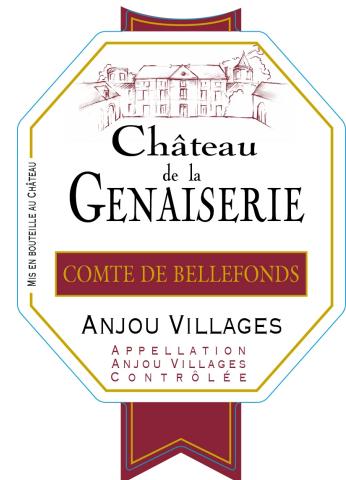
Vinification

Sélection parcellaire sur 1,18 ha situé sur une superbe croupe argilo-sableuse sur schiste et grès. Récolte manuelle du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon à maturité phénolique optimale. Vinification en cuve avec maîtrise des températures. Macération de plusieurs jours avec aération ménagée pour favoriser l'expression des arômes et exprimer la rondeur des tanins. Elevage de 12 mois en barriques bordelaises. Batonage régulier des lies. Filtration légère avant embouteillage.



Dégustation

Robe rouge foncé. Nez marqué par des fruits noirs presque liquoreux, accompagnés d'un toasté et grillé. Bouche ample avec une structure tannique tout en souplesse et douceur. Finale longue et douce laissant transparaître le soyeux des tannins. Ce vin présente un potentiel de garde de 5 à 8 ans et accompagnera agréablement les viandes grillées et gibiers.



Conditionnement :
Bouteille Sommelière

Appellation :	AOC Anjou-Villages
Millésime :	2022
Cru :	Compte de Belfond
Cépage :	80% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon
Sol :	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation :	4500 pieds / hectare
Alcool :	13.5 % Vol